MASAMOTO®
登録
正本
庖刀カタログ

味覚生

ごあいさつ

永年ご愛用戴いております「登録・正本」の庖刀の真髄を語るには、創業者、初代・巳之助まで遡らなければなりません。
巳之助は、「一つの仕事に進むからには、どうでもその仕事の上で、後々まで名の残るような人間になりたい」が、口癖であったといわれております。
初代は、47才で没するまで、東奔西走、修業に努め、命がけで築き上げた「正本」の庖刀造りの技術と品質管理は、以後六代に亙って、それぞれが、研鑽を積み重ね、徒らに、関西をして、庖刀に名をなさしめずと謂う念願をここに達し、他の追随を許さない高品質の庖刀となったのであります。登録・正本の伝統は、一振りの庖刀の中に、こうして脈々と生き続け、料理を作る人を通して、その料理を召し上がる方々の心にまで届いているものと信じております。
世は、挙げてインスタント時代となっても、時移り、社会的変異が訪れても、美味いものを食べたいと謂う欲望は、人が生きている限り続くでしょう。
美味しい料理は、秀れた料理人の知識と感性から生まれるものです。
そして、秀れた料理人は、秀れた道具を選ぶものです。
このカタログに掲載致しました「登録・正本」の、数々の庖刀は永い歴史に培われ、育まれて参りました粒揃いの逸品です。厳選致しました「伝統の一振り」を、末永くご愛用くださいますようお願い申し上げます。

株式会社　正本総本店　六代目　**正本**　敬　白

和庖刀セット販売のご案内

本焼・玉白鋼誂

HS000S
本焼・玉白鋼誂 10 点セット（ケース、盛箸付）

タコ引刺身庖刀	HS0133	330mm
柳刃刺身庖刀	HS0430	300mm
東形薄刃庖刀	HS0622	225mm
出刃庖刀	HS2021	210mm
鰻サキ庖刀	HS1221	210mm
オイスターナイフ	CC7295	95mm
メ打	MD1301	角大
骨抜 丸	MD1212M	120mm
アルミケース	MD1500	
黒丹柄銀口盛箸	MH0115	150mm

本霞・八層打 玉青鋼誂

KH000S
本霞・八層打 玉青鋼誂 10 点セット（ケース、盛箸付）

タコ引刺身庖刀	KH0133	330mm
柳刃刺身庖刀	KH0430	300mm
東形薄刃庖刀	KH0622	225mm
出刃庖刀	KH2021	210mm
鰻サキ庖刀	KH1221	210mm
オイスターナイフ	CC7295	95mm
メ打	MD1301	角大
骨抜 丸	MD1212M	120mm
和食用庖刀ケース	MD1501	
黒丹柄盛箸	MH0415	150mm

本霞・玉青鋼誂

KA000S
本霞・玉青鋼誂 11 点セット（ケース、盛箸付）

タコ引刺身庖刀	KA0133	330mm
柳刃刺身庖刀	KA0430	300mm
東形薄刃庖刀	KA0622	225mm
出刃庖刀	KA2021	210mm
出刃庖刀	KA2015	150mm
鰻サキ庖刀	KA1221	210mm
オイスターナイフ	CC7295	95mm
メ打	MD1301	角大
骨抜 丸	MD1212M	120mm
和食用庖刀ケース	MD1501	
黒丹柄盛箸	MH0415	150mm

本霞・玉白鋼

KS000S
本霞・玉白鋼 12点セット
（ケース、盛箸付）

タコ引刺身庖刀	KS0133	330mm
柳刃刺身庖刀	KS0430	300mm
水牛柄牛刀	KS3127	270mm
東形薄刃庖刀	KS0622	225mm
出刃庖刀	KS2021	210mm
出刃庖刀	KS2015	150mm
鰻サキ庖刀	KS1221	210mm
オイスターナイフ	CC7295	95mm
メ打	MD1301	角大
骨抜 丸	MD1212M	120mm
和食用庖刀ケース	MD1501	
朴柄盛箸	MH0315	150mm

霞・玉白鋼

KK00KS
霞・玉白鋼（家庭用サイズ）
４点セット

柳刃刺身庖刀	KK0421	210mm
東形薄刃庖刀	KK0615	150mm
出刃庖刀	KK2016	165mm
出刃庖刀	KK2010	105mm
巻ケース	MD1604	４本入

※各サヤ付

ムキモノ道具

MM00AS ムキモノAセット<13点>
①本霞玉白鋼ムキモノ180mm（サヤ付）②坪錐＜10本組＞丸（0.5分、1分、1.5分、2分、2.5分、3分、3.5分）角（1分、2分、3分） ③筒抜＜6本組＞ ④タズナ抜＜3本組＞ ⑤切出し3分直 ⑥切出し3分曲 ⑦繰ヌキ（大・中・小） ⑧極細錐 ⑨繰小刀 ⑩坪錐用砥石角 ⑪坪錐用砥石丸 ⑫ムキモノ用ニッパー ⑬ムキモノ用ケース

MM00BS ムキモノBセット<11点>
①本霞玉白鋼ムキモノ180mm（サヤ付）②坪錐＜7本組＞丸（0.5分、1.5分、2.5分、3.5分）角（1分、2分、3分） ④タズナ抜＜3本組＞ ⑤切出し3分直 ⑥切出し3分曲 ⑦繰ヌキ（大・中・小） ⑧極細錐 ⑨繰小刀 ⑩坪錐用砥石角 ⑪坪錐用砥石丸 ⑬ムキモノ用ケース

MM00CS ムキモノCセット<6点>
②坪錐＜7本組＞丸（0.5分、1.5分、2.5分、3.5分）角（1分、2分、3分）④タズナ抜＜3本組＞ ⑤切出し3分直 ⑥切出し3分曲 ⑦繰ヌキ（大・中・小）⑬ムキモノ用ケース

MASAMOTO

登録

正本

表２
ごあいさつ
和庖刀セット販売のご案内 巻頭カラー
和庖刀－本焼誂・銀輪黒丹拵 2
和庖刀－本焼・玉青鋼誂 壱鋼 乱打 2
和庖刀－本焼・玉青鋼誂 鏡面仕上 3
和庖刀－本焼・玉白鋼誂 4
和庖刀－本霞・八層打 玉青鋼誂 6
和庖刀－本霞・玉青鋼誂 7
和庖刀－本霞・玉白鋼誂 壱鋼 8
和庖刀－本霞・玉白鋼 8
和庖刀－霞・玉白鋼 12
和庖刀－コバルト鋼・スウェーデン鋼 13
庖刀ケース 13
中華庖刀・チョッパーナタ・オイスターナイフ 14
洋庖刀－ハイカーボンステンレス鋼ツバ付 15
洋庖刀－ハイカーボンステンレス鋼ツバナシ 15
洋庖刀－コバルト鋼 ツバ付 16
洋庖刀－モリブデン鋼 ツバ付 16
洋庖刀－モリブデン鋼 ツバナシ 16
洋庖刀－最高級純鋼 ツバ付 17
洋庖刀－最高級炭素鋼 ツバ付 18
洋庖刀－高級炭素鋼 ツバナシ 19
砥石・ヤスリ棒・抜型 20
ムキモノ道具・鰻ツメ・卸金 21
サヤ 22
柄 23
盛箸・マナ箸・会社沿革 24
商品番号説明・こころよくご使用いただくために… 25
洋庖刀セット販売のご案内 巻末カラー
氷細工ノミ・盛箸 巻末カラー

本焼誂・銀輪黒丹拵

銀輪黒丹8角柄・銀付黒丹サヤ付

本焼玉青鋼誂
柳刃刺身庖刀
鏡面仕上

270mm HA0427K
300mm HA0430K
330mm HA0433K
360mm HA0436K

本焼玉白鋼誂
タコ引刺身庖刀

270mm HS0127K
300mm HS0130K
330mm HS0133K
360mm HS0136K

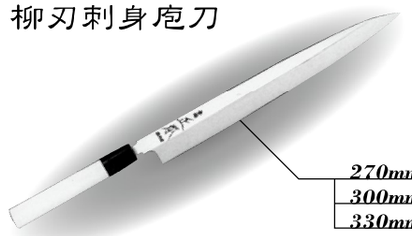
本焼玉白鋼誂
柳刃刺身庖刀

270mm HS0427K
300mm HS0430K
330mm HS0433K
360mm HS0436K

本焼・玉青鋼誂　壱鋼 乱打

8角柄付

柳刃刺身庖刀



270mm H10427
300mm H10430
330mm H10433

※左刃・薄口・別型など製作致します。

本焼・玉青鋼誂 鏡面仕上

8角柄付

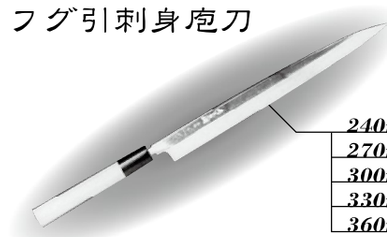
タコ引刺身庖刀

240mm HA0124
270mm HA0127
300mm HA0130
330mm HA0133
360mm HA0136
390mm HA0139

柳刃刺身庖刀

240mm HA0424
270mm HA0427
300mm HA0430
330mm HA0433
360mm HA0436
390mm HA0439

フグ引刺身庖刀



240mm HA0524
270mm HA0527
300mm HA0530
330mm HA0533
360mm HA0536

東形薄刃庖刀

180mm HA0618
195mm HA0619
210mm HA0621
225mm HA0622
240mm HA0624

鎌形薄刃庖刀

210mm HA0721
225mm HA0722
240mm HA0724

角形薄刃庖刀

210mm HA0821
225mm HA0822
240mm HA0824

菱形薄刃庖刀

210mm HA0921
225mm HA0922
240mm HA0924

切付庖刀（片刃）

270mm HA1727
300mm HA1730
330mm HA1733

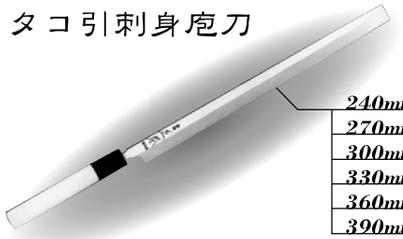
儀式用庖刀
（マナ箸付・各サヤ付）

300mm HA1930
330mm HA1933

※発送（通信販売）も承ります。

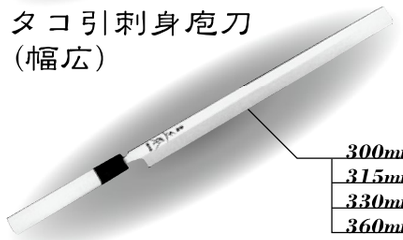
本焼・玉白鋼誂（ぎょくはくこうあつらえ）

タコ引刺身庖刀



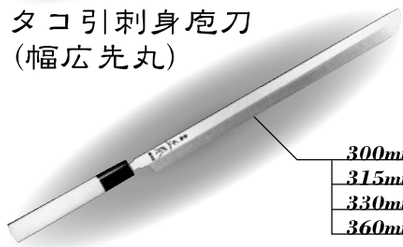
240mm HS0124
270mm HS0127
300mm HS0130
330mm HS0133
360mm HS0136
390mm HS0139

タコ引刺身庖刀（幅広）



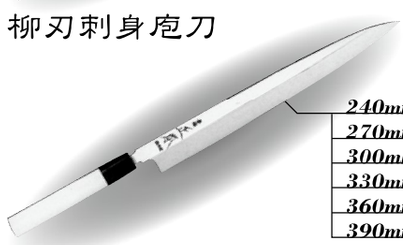
300mm HS0230
315mm HS0231
330mm HS0233
360mm HS0236

タコ引刺身庖刀（幅広先丸）



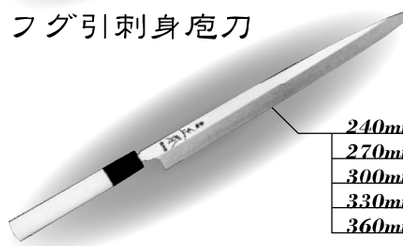
300mm HS0330
315mm HS0331
330mm HS0333
360mm HS0336

柳刃刺身庖刀



240mm HS0424
270mm HS0427
300mm HS0430
330mm HS0433
360mm HS0436
390mm HS0439

フグ引刺身庖刀

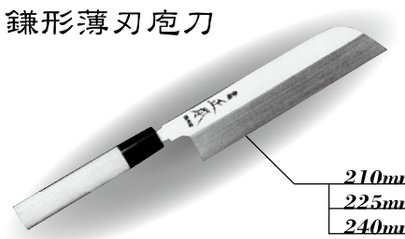


240mm HS0524
270mm HS0527
300mm HS0530
330mm HS0533
360mm HS0536

東形薄刃庖刀

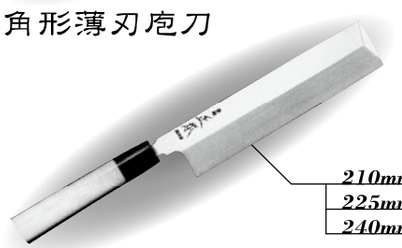
180mm HS0618
195mm HS0619
210mm HS0621
225mm HS0622
240mm HS0624

鎌形薄刃庖刀



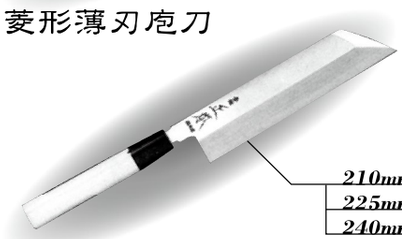
210mm HS0721
225mm HS0722
240mm HS0724

角形薄刃庖刀



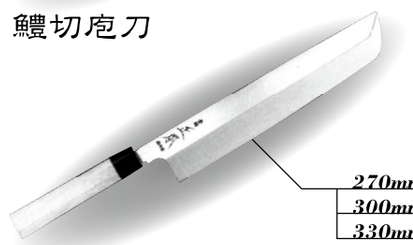
210mm HS0821
225mm HS0822
240mm HS0824

菱形薄刃庖刀



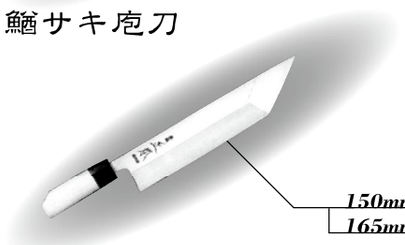
210mm HS0921
225mm HS0922
240mm HS0924

鱧切庖刀



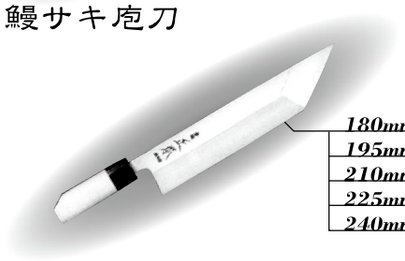
270mm HS1027
300mm HS1030
330mm HS1033

鰌サキ庖刀



150mm HS1215
165mm HS1216

鰻サキ庖刀

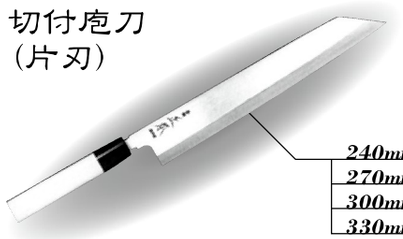


180mm HS1218
195mm HS1219
210mm HS1221
225mm HS1222
240mm HS1224

※左刃・薄口・別型など製作致します。

本焼・玉白鋼誂（ぎょくはくこうあつらえ）（続き）

切付庖刀（片刃）



240mm HS1724
270mm HS1727
300mm HS1730
330mm HS1733

儀式用庖刀

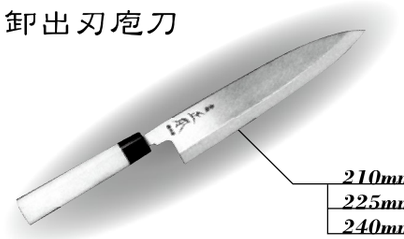
（マナ箸付・各サヤ付）

300mm HS1930
330mm HS1933

出刃庖刀

120mm HS2012
135mm HS2013
150mm HS2015
165mm HS2016
180mm HS2018
195mm HS2019
210mm HS2021
225mm HS2022
240mm HS2024

卸出刃庖刀



210mm HS2321
225mm HS2322
240mm HS2324

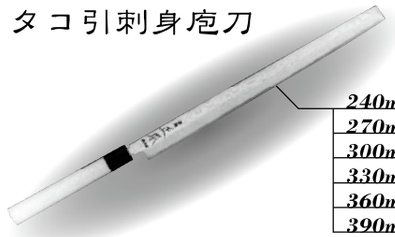
ムキモノ庖刀

180mm HS2718

※発送（通信販売）も承ります。

本霞・八層打 玉青鋼誂（ぎょくせいこうあつらえ）

タコ引刺身庖刀



240mm	KH0124
270mm	KH0127
300mm	KH0130
330mm	KH0133
360mm	KH0136
390mm	KH0139

柳刃刺身庖刀

240mm	KH0424
270mm	KH0427
300mm	KH0430
330mm	KH0433
360mm	KH0436
390mm	KH0439

フグ引刺身庖刀

270mm	KH0527
300mm	KH0530
330mm	KH0533

東形薄刃庖刀

210mm	KH0621
225mm	KH0622
240mm	KH0624

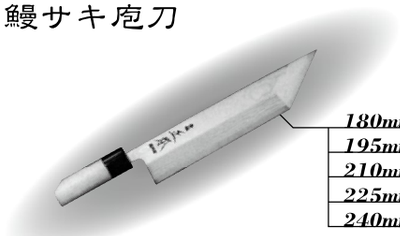
鎌形薄刃庖刀

210mm	KH0721
225mm	KH0722
240mm	KH0724

角形薄刃庖刀

210mm	KH0821
225mm	KH0822
240mm	KH0824

鰻サキ庖刀

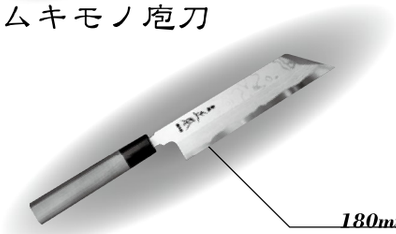


180mm	KH1218
195mm	KH1219
210mm	KH1221
225mm	KH1222
240mm	KH1224

出刃庖刀

150mm	KH2015
165mm	KH2016
180mm	KH2018
195mm	KH2019
210mm	KH2021
225mm	KH2022
240mm	KH2024

ムキモノ庖刀



180mm	KH2718

※左刃・薄口・別型など製作致します。

本霞・玉青鋼誂（ぎょくせいこうあつらえ）

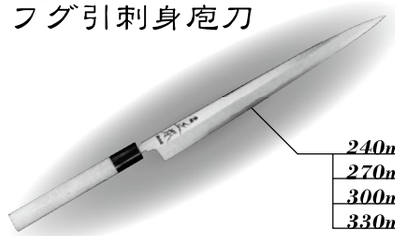
タコ引刺身庖刀

240mm	KA0124
270mm	KA0127
300mm	KA0130
330mm	KA0133
360mm	KA0136

柳刃刺身庖刀

240mm	KA0424
270mm	KA0427
300mm	KA0430
330mm	KA0433
360mm	KA0436

フグ引刺身庖刀

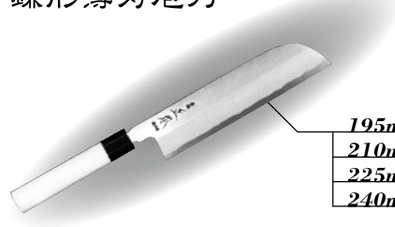


240mm	KA0524
270mm	KA0527
300mm	KA0530
330mm	KA0533

東形薄刃庖刀

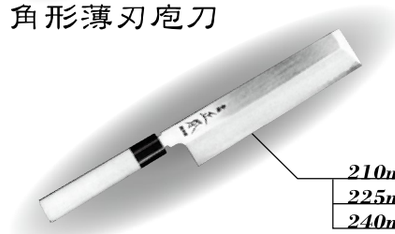
180mm	KA0618
195mm	KA0619
210mm	KA0621
225mm	KA0622
240mm	KA0624

鎌形薄刃庖刀



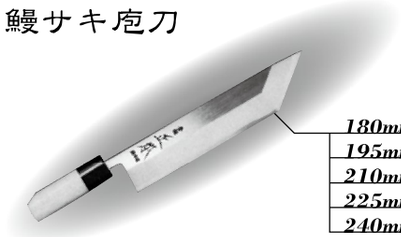
195mm	KA0719
210mm	KA0721
225mm	KA0722
240mm	KA0724

角形薄刃庖刀



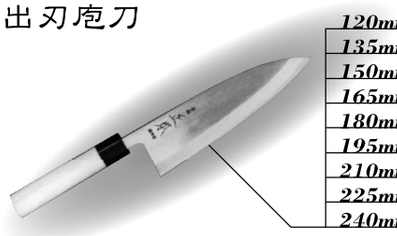
210mm	KA0821
225mm	KA0822
240mm	KA0824

鰻サキ庖刀



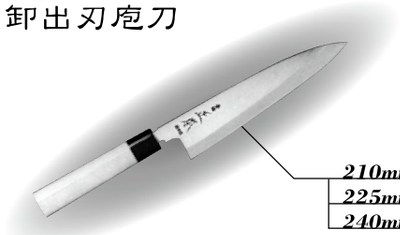
180mm	KA1218
195mm	KA1219
210mm	KA1221
225mm	KA1222
240mm	KA1224

出刃庖刀



120mm	KA2012
135mm	KA2013
150mm	KA2015
165mm	KA2016
180mm	KA2018
195mm	KA2019
210mm	KA2021
225mm	KA2022
240mm	KA2024

卸出刃庖刀

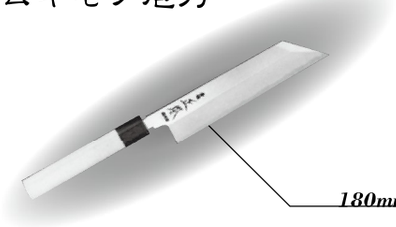


210mm	KA2321
225mm	KA2322
240mm	KA2324

相出刃庖刀

210mm	KA2421
225mm	KA2422
240mm	KA2424

ムキモノ庖刀



180mm	KA2718

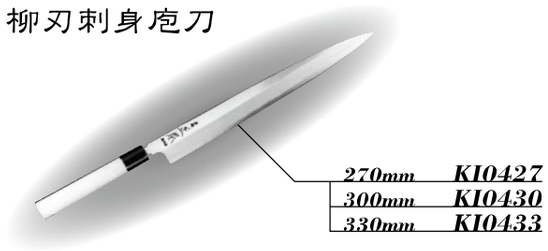
水牛柄三徳菜切庖刀

170mm	KA4817

※発送（通信販売）も承ります。

本霞・玉白鋼誂　壱鋼

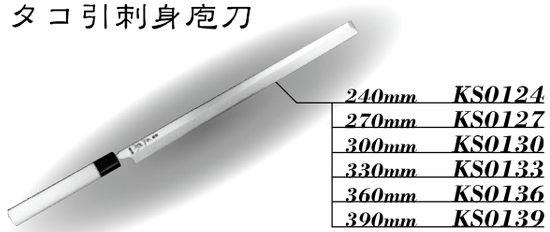
柳刃刺身庖刀



270mm　KI0427
300mm　KI0430
330mm　KI0433

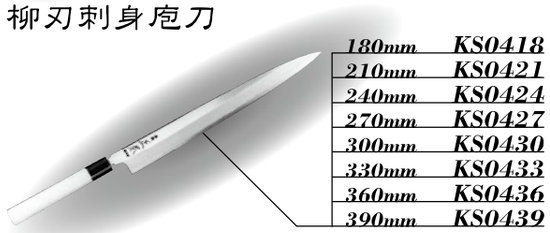
本霞・玉白鋼

タコ引刺身庖刀



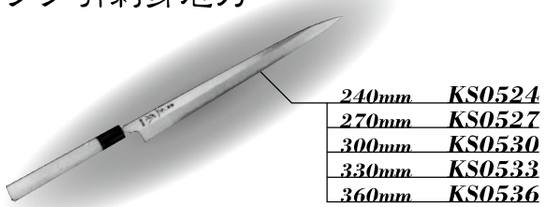
240mm　KS0124
270mm　KS0127
300mm　KS0130
330mm　KS0133
360mm　KS0136
390mm　KS0139

柳刃刺身庖刀



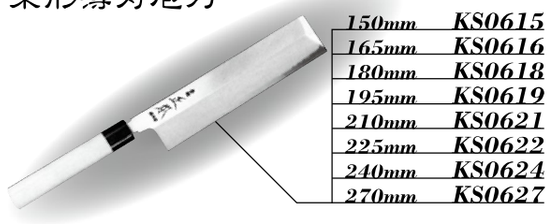
180mm　KS0418
210mm　KS0421
240mm　KS0424
270mm　KS0427
300mm　KS0430
330mm　KS0433
360mm　KS0436
390mm　KS0439

フグ引刺身庖刀



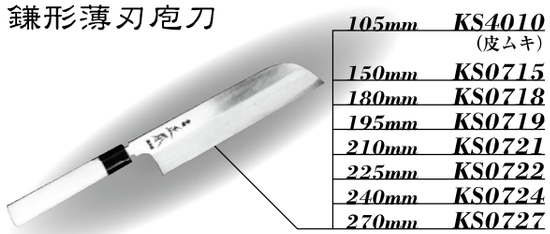
240mm　KS0524
270mm　KS0527
300mm　KS0530
330mm　KS0533
360mm　KS0536

東形薄刃庖刀



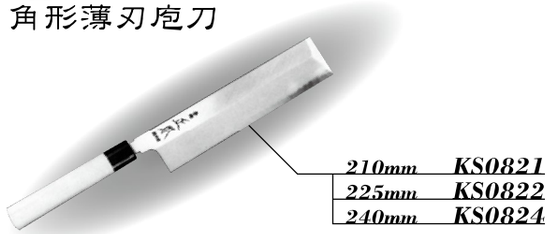
150mm　KS0615
165mm　KS0616
180mm　KS0618
195mm　KS0619
210mm　KS0621
225mm　KS0622
240mm　KS0624
270mm　KS0627

鎌形薄刃庖刀



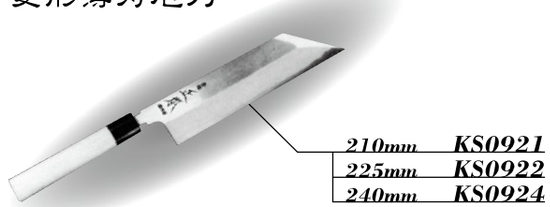
105mm　KS4010
（皮ムキ）
150mm　KS0715
180mm　KS0718
195mm　KS0719
210mm　KS0721
225mm　KS0722
240mm　KS0724
270mm　KS0727

角形薄刃庖刀



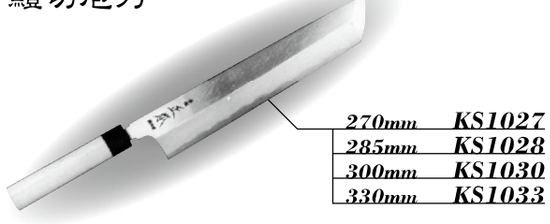
210mm　KS0821
225mm　KS0822
240mm　KS0824

菱形薄刃庖刀



210mm　KS0921
225mm　KS0922
240mm　KS0924

鱧切庖刀



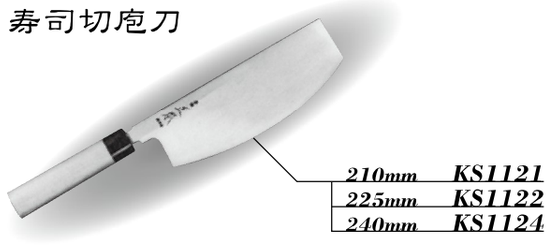
270mm　KS1027
285mm　KS1028
300mm　KS1030
330mm　KS1033

8
価格表 P7 参照

※左刃・薄口・別型など製作致します。

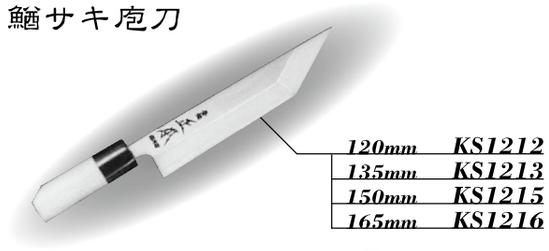
本霞・玉白鋼（続き）

寿司切庖刀



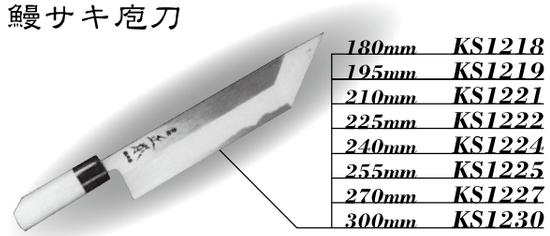
210mm　KS1121
225mm　KS1122
240mm　KS1124

鰤サキ庖刀



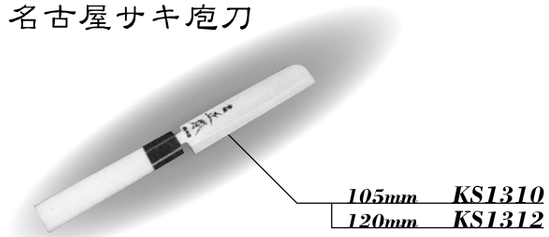
120mm　KS1212
135mm　KS1213
150mm　KS1215
165mm　KS1216

鰻サキ庖刀



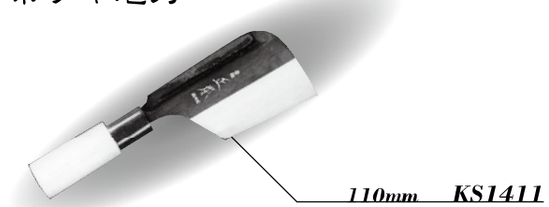
180mm　KS1218
195mm　KS1219
210mm　KS1221
225mm　KS1222
240mm　KS1224
255mm　KS1225
270mm　KS1227
300mm　KS1230

名古屋サキ庖刀



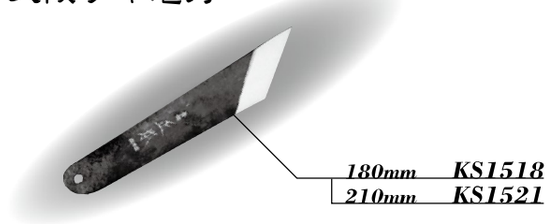
105mm　KS1310
120mm　KS1312

京サキ庖刀



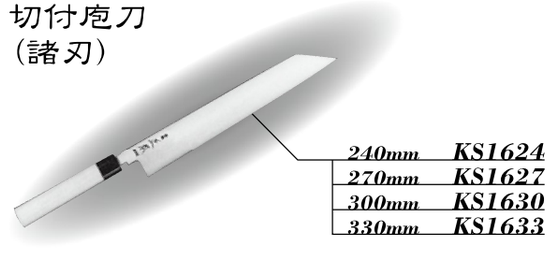
110mm　KS1411

大阪サキ庖刀



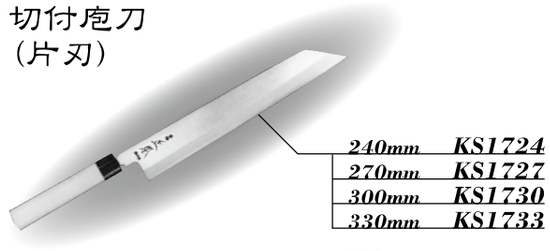
180mm　KS1518
210mm　KS1521

切付庖刀
（諸刃）



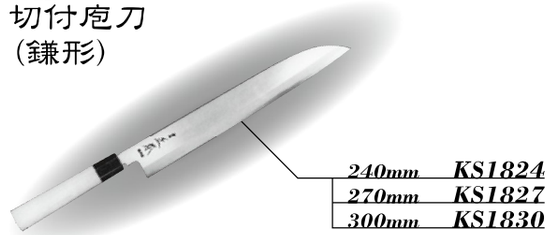
240mm　KS1624
270mm　KS1627
300mm　KS1630
330mm　KS1633

切付庖刀
（片刃）



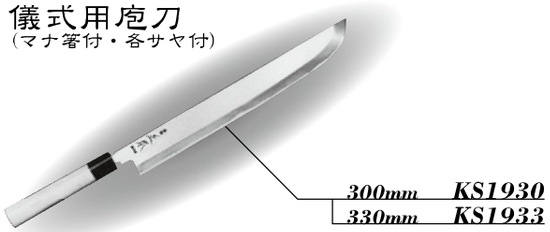
240mm　KS1724
270mm　KS1727
300mm　KS1730
330mm　KS1733

切付庖刀
（鎌形）



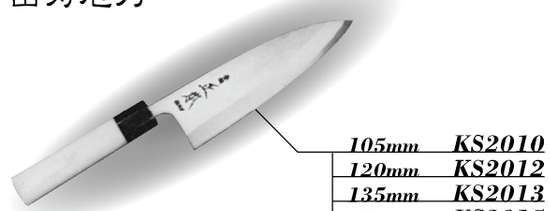
240mm　KS1824
270mm　KS1827
300mm　KS1830

儀式用庖刀
（マナ箸付・各サヤ付）



300mm　KS1930
330mm　KS1933

出刃庖刀



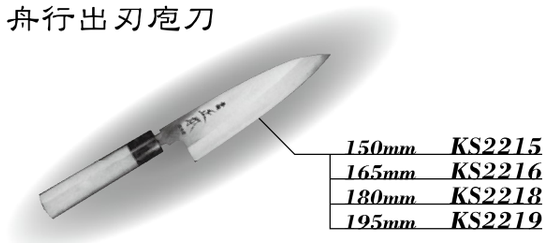
105mm　KS2010
120mm　KS2012
135mm　KS2013
150mm　KS2015
165mm　KS2016
180mm　KS2018
195mm　KS2019
210mm　KS2021
225mm　KS2022
240mm　KS2024
270mm　KS2027
300mm　KS2030
330mm　KS2033

※発送（通信販売）も承ります。

価格表 P7・8 参照
9

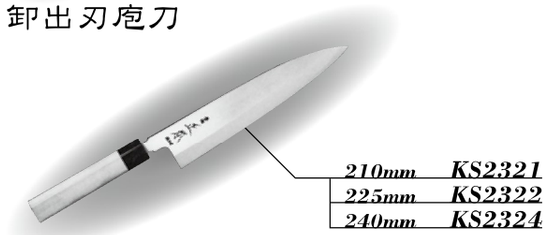
本霞・玉白鋼（続き）

舟行出刃庖刀



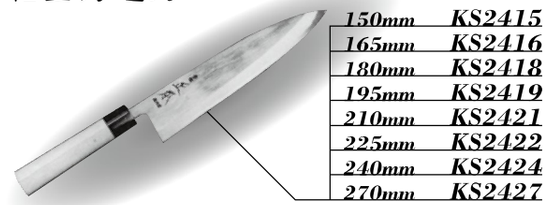
150mm KS2215
165mm KS2216
180mm KS2218
195mm KS2219

卸出刃庖刀



210mm KS2321
225mm KS2322
240mm KS2324

相出刃庖刀

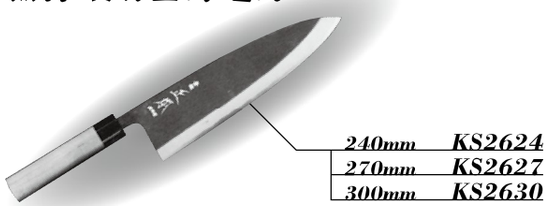


150mm KS2415
165mm KS2416
180mm KS2418
195mm KS2419
210mm KS2421
225mm KS2422
240mm KS2424
270mm KS2427

黒打出刃庖刀

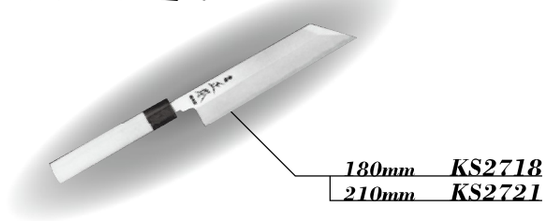
180mm KS2518
210mm KS2521
240mm KS2524
270mm KS2527
300mm KS2530

黒打鮭切出刃庖刀



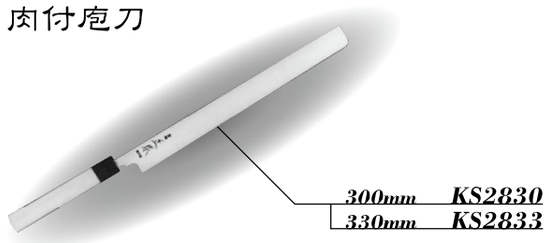
240mm KS2624
270mm KS2627
300mm KS2630

ムキモノ庖刀



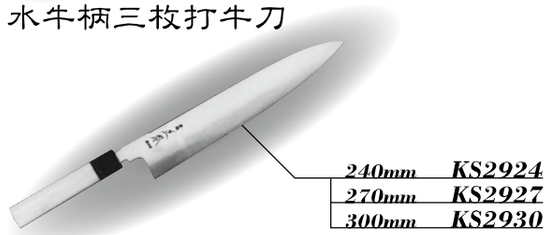
180mm KS2718
210mm KS2721

肉付庖刀



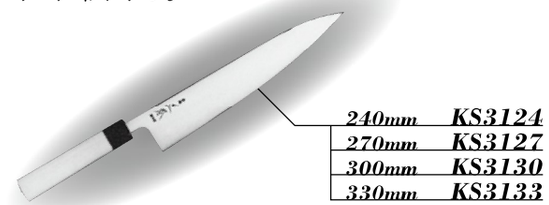
300mm KS2830
330mm KS2833

水牛柄三枚打牛刀



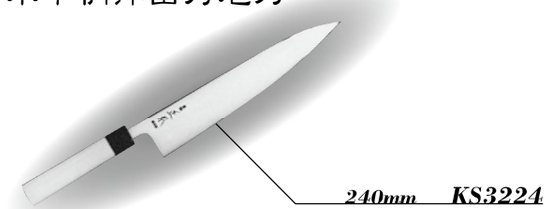
240mm KS2924
270mm KS2927
300mm KS2930

水牛柄牛刀



240mm KS3124
270mm KS3127
300mm KS3130
330mm KS3133

水牛柄洋出刃庖刀



240mm KS3224

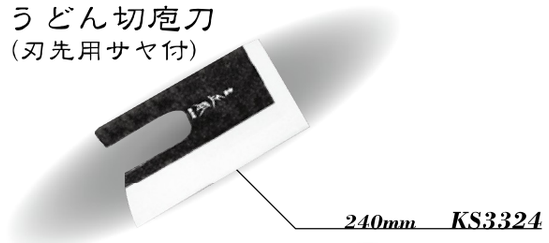
価格表 P8・9 参照

※左刃・薄口・別型など製作致します。

和庖刀

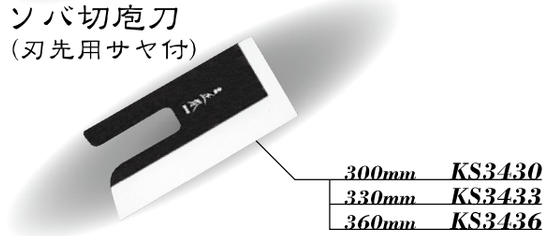
本霞・玉白鋼（続き）

うどん切庖刀
（刃先用サヤ付）



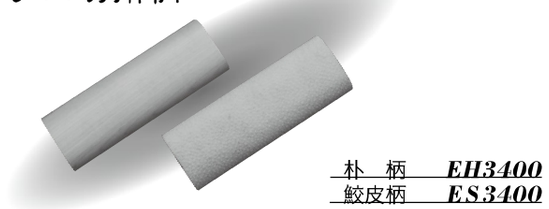
240mm KS3324

ソバ切庖刀
（刃先用サヤ付）



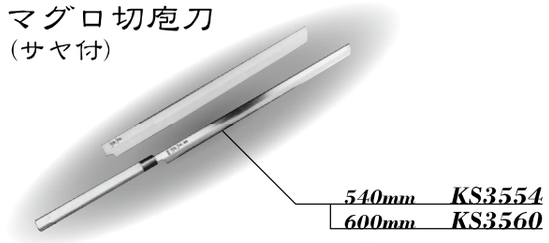
300mm KS3430
330mm KS3433
360mm KS3436

ソバ切用柄



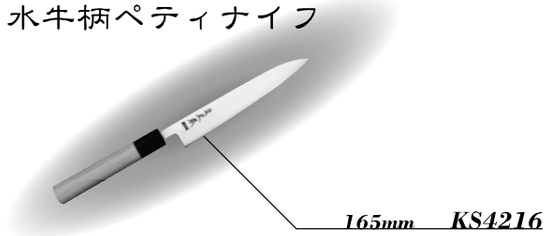
朴　柄 EH3400
鮫皮柄 ES3400

マグロ切庖刀
（サヤ付）



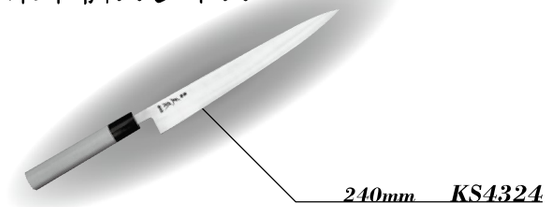
540mm KS3554
600mm KS3560

水牛柄ペティナイフ



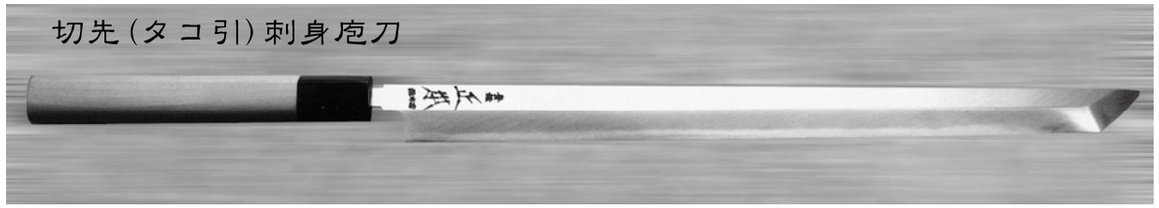
165mm KS4216

水牛柄スライス



240mm KS4324

別型製作例

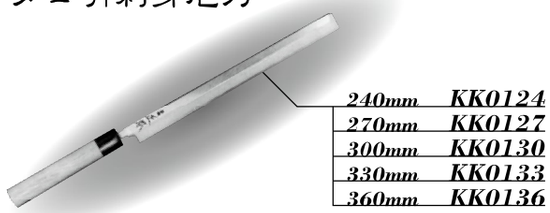


※発送（通信販売）も承ります。

価格表 P9 参照

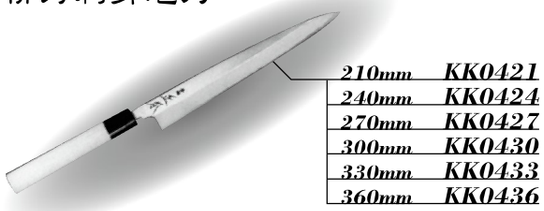
霞・玉白鋼（ぎょくはくこう）

タコ引刺身庖刀



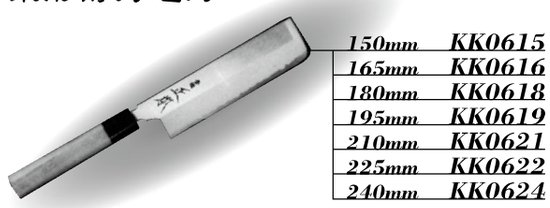
240mm KK0124
270mm KK0127
300mm KK0130
330mm KK0133
360mm KK0136

柳刃刺身庖刀



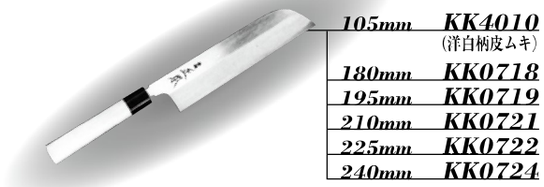
210mm KK0421
240mm KK0424
270mm KK0427
300mm KK0430
330mm KK0433
360mm KK0436

東形薄刃庖刀



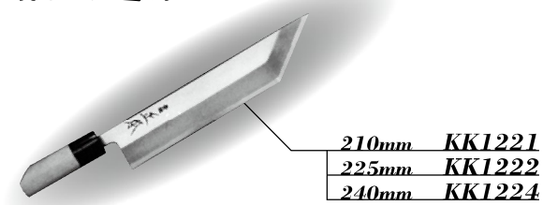
150mm KK0615
165mm KK0616
180mm KK0618
195mm KK0619
210mm KK0621
225mm KK0622
240mm KK0624

鎌形薄刃庖刀



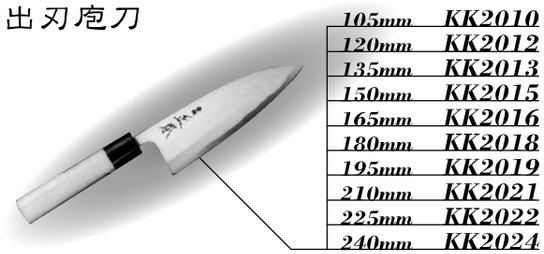
105mm KK4010
（洋白柄皮ムキ）
180mm KK0718
195mm KK0719
210mm KK0721
225mm KK0722
240mm KK0724

鰻サキ庖刀



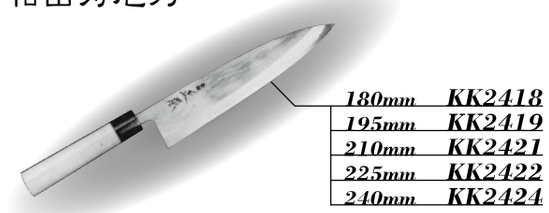
210mm KK1221
225mm KK1222
240mm KK1224

出刃庖刀



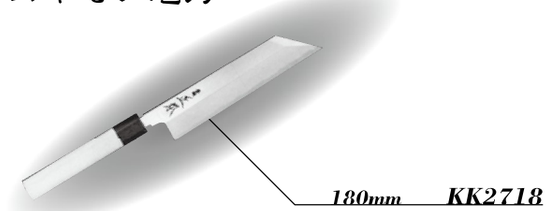
105mm KK2010
120mm KK2012
135mm KK2013
150mm KK2015
165mm KK2016
180mm KK2018
195mm KK2019
210mm KK2021
225mm KK2022
240mm KK2024

相出刃庖刀



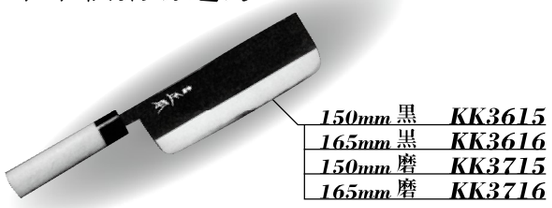
180mm KK2418
195mm KK2419
210mm KK2421
225mm KK2422
240mm KK2424

ムキモノ庖刀



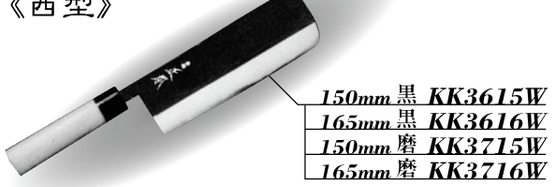
180mm KK2718

水牛柄菜切庖刀



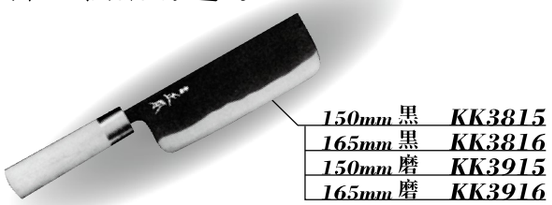
150mm 黒 KK3615
165mm 黒 KK3616
150mm 磨 KK3715
165mm 磨 KK3716

水牛柄菜切庖刀
《西型》



150mm 黒 KK3615W
165mm 黒 KK3616W
150mm 磨 KK3715W
165mm 磨 KK3716W

洋白柄菜切庖刀



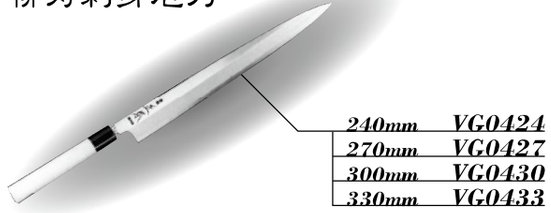
150mm 黒 KK3815
165mm 黒 KK3816
150mm 磨 KK3915
165mm 磨 KK3916

洋白柄菜切庖刀
《西型》

150mm 黒 KK3815W
165mm 黒 KK3816W
150mm 磨 KK3915W
165mm 磨 KK3916W

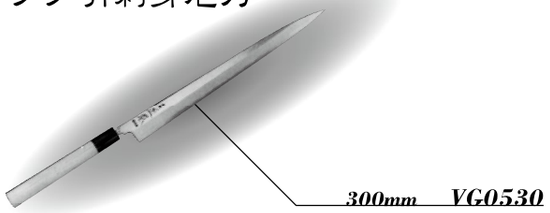
コバルト鋼〈さびにくい〉

柳刃刺身庖刀



240mm VG0424
270mm VG0427
300mm VG0430
330mm VG0433

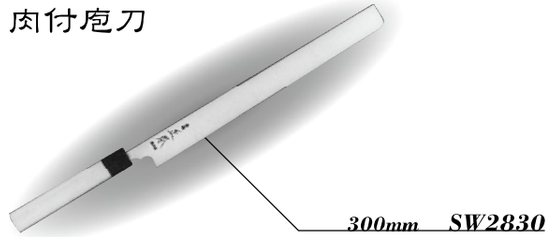
フグ引刺身庖刀



300mm VG0530

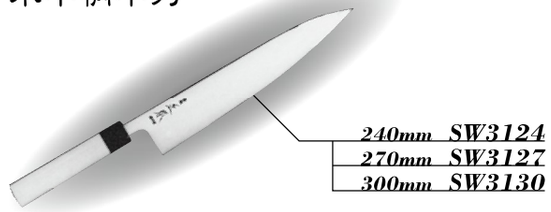
スウェーデン鋼〈さびにくい〉

肉付庖刀



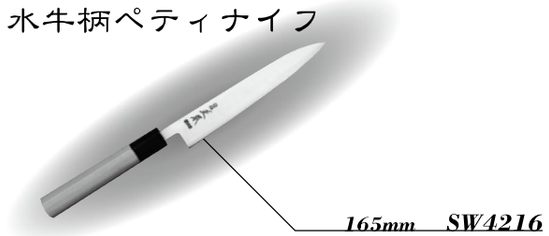
300mm SW2830

水牛柄牛刀



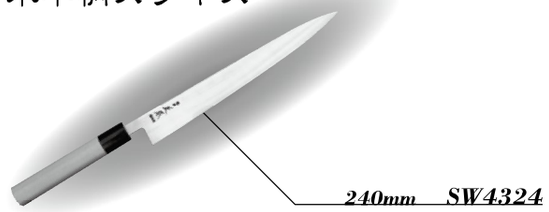
240mm SW3124
270mm SW3127
300mm SW3130

水牛柄ペティナイフ



165mm SW4216

水牛柄スライス



240mm SW4324

庖刀ケース

アルミケース

MD1500

和食用・洋食用ケース

MD1501
MD1502

３分割ケース

MD153B

庖刀カバン

MD1600

価格表 P10 参照

※左刃製作致します。

※発送（通信販売）も承ります。

価格表 P11・16 参照

炭素鋼・中華庖刀〈各刃先サヤ付〉

中華庖刀

1号（薄口） CC7001
2号（中厚） CC7002
3号（厚口） CC7003

中華庖刀・ツバツキ 全鋼

9号 CC7009

中華庖刀

6号（薄口） CC7006
7号（中厚） CC7007
8号（厚口） CC7008

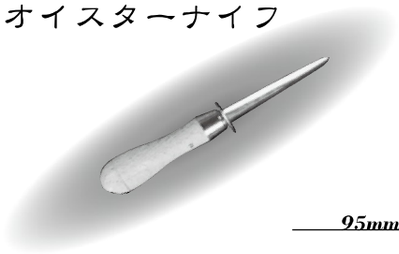
炭素鋼・チョッパーナタ

チョッパーナタ

大 175mm CC7101
中 145mm CC7102
小 120mm CC7103

ステンレス・オイスターナイフ

オイスターナイフ

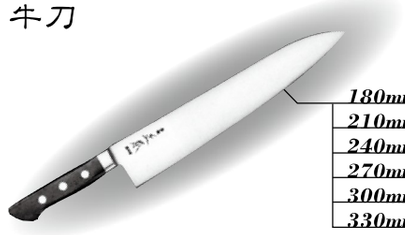


95mm CC7295

※薄口・別型など製作致します。

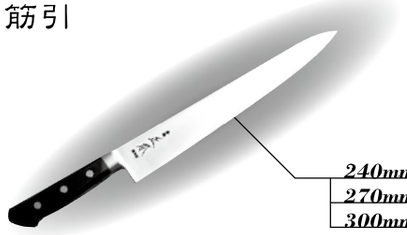
ハイカーボンステンレス鋼・パッカー柄 ツバ付〈さびにくい〉

牛刀



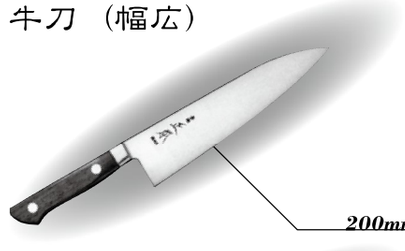
180mm ST5018
210mm ST5021
240mm ST5024
270mm ST5027
300mm ST5030
330mm ST5033

筋引



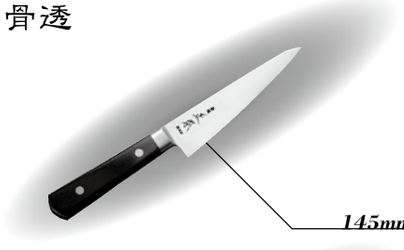
240mm ST5424
270mm ST5427
300mm ST5430

牛刀（幅広）



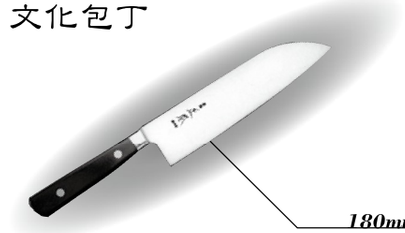
200mm ST5120

骨透



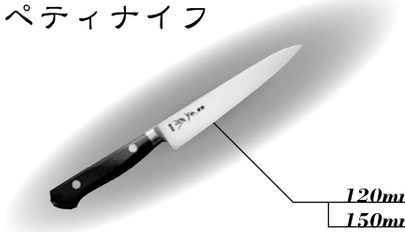
145mm ST5614

文化包丁



180mm ST5218

ペティナイフ



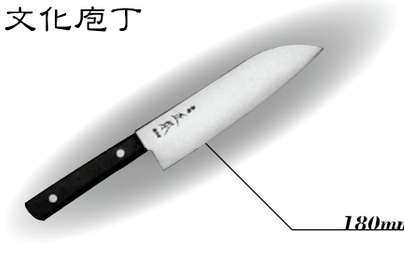
120mm ST6312
150mm ST6315

ハイカーボンステンレス鋼・パッカー柄 ツバナシ〈さびにくい〉

牛刀（幅広）

200mm SN5120

文化庖丁

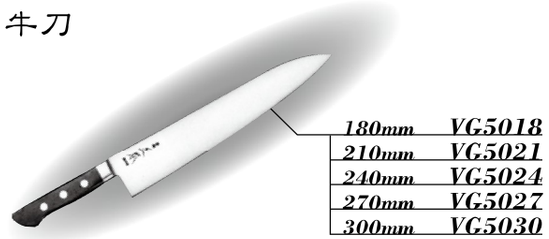


180mm SN5218

※発送（通信販売）も承ります。

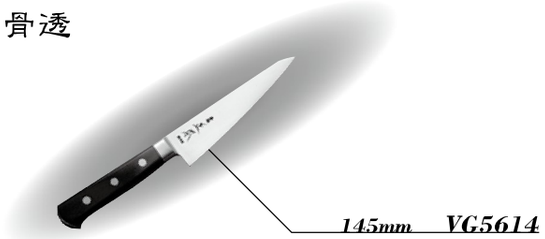
コバルト鋼・パッカー柄 ツバ付〈さびにくい〉

牛刀



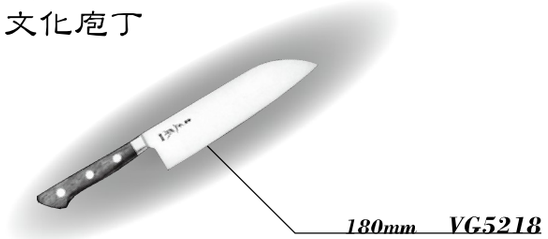
180mm VG5018
210mm VG5021
240mm VG5024
270mm VG5027
300mm VG5030

骨透



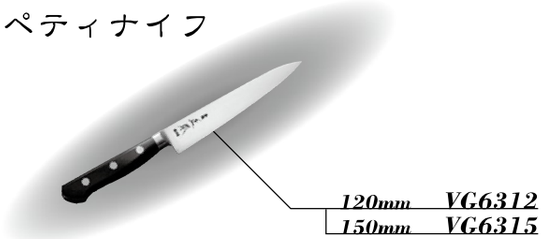
145mm VG5614

文化庖丁



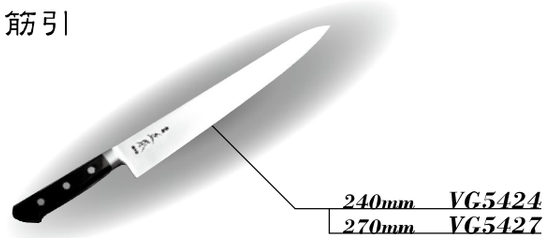
180mm VG5218

ペティナイフ



120mm VG6312
150mm VG6315

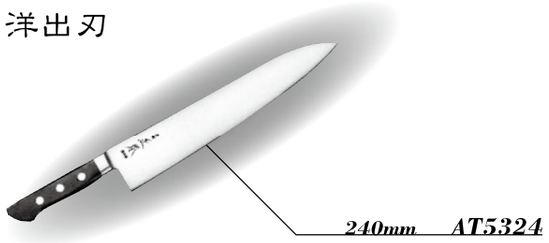
筋引



240mm VG5424
270mm VG5427

モリブデン鋼・パッカー柄 ツバ付〈さびにくい〉

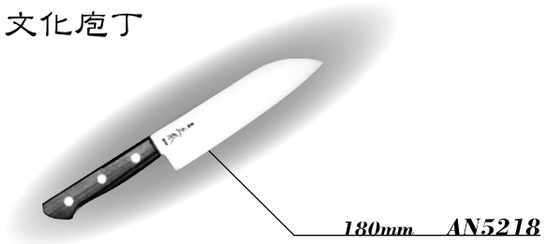
洋出刃



240mm AT5324

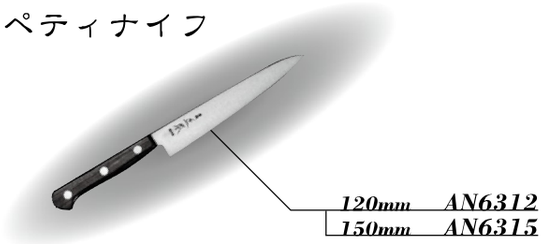
モリブデン鋼・パッカー柄 ツバナシ〈さびにくい〉

文化庖丁



180mm AN5218

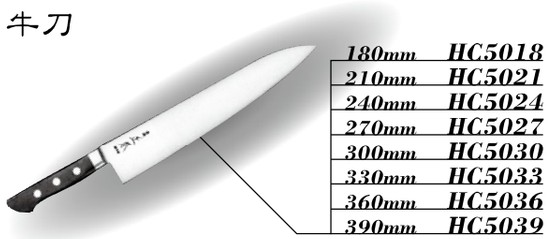
ペティナイフ



120mm AN6312
150mm AN6315

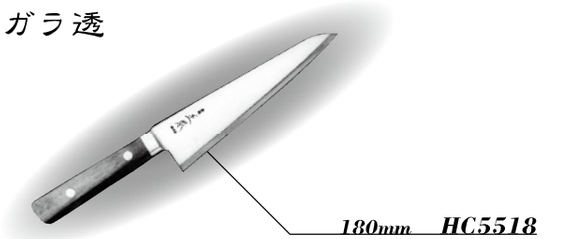
最高級純鋼・黒丹柄 ツバ付

牛刀



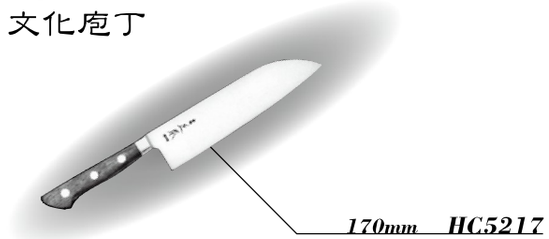
180mm HC5018
210mm HC5021
240mm HC5024
270mm HC5027
300mm HC5030
330mm HC5033
360mm HC5036
390mm HC5039

ガラ透



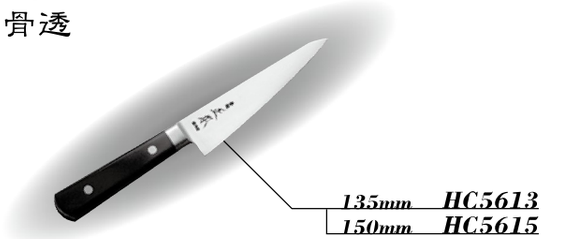
180mm HC5518

文化庖丁



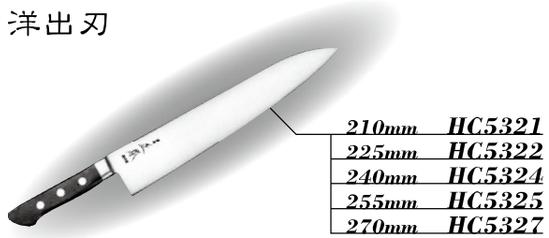
170mm HC5217

骨透



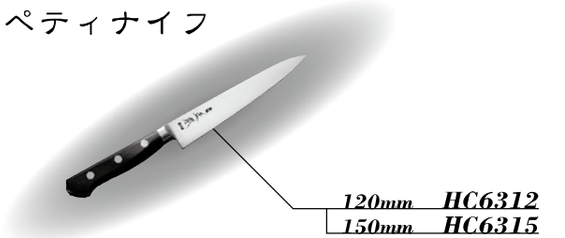
135mm HC5613
150mm HC5615

洋出刃



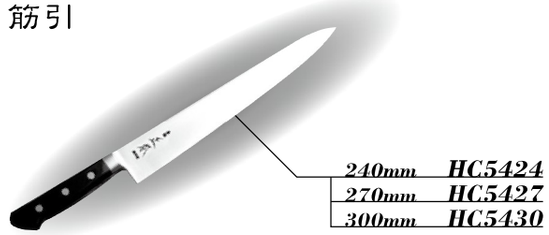
210mm HC5321
225mm HC5322
240mm HC5324
255mm HC5325
270mm HC5327

ペティナイフ



120mm HC6312
150mm HC6315

筋引

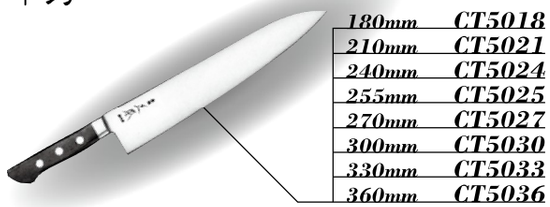


240mm HC5424
270mm HC5427
300mm HC5430

※発送（通信販売）も承ります。

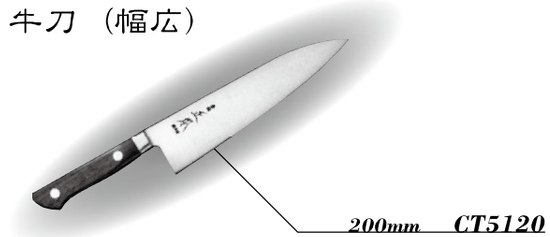
最高級炭素鋼・紫丹柄 ツバ付

牛刀



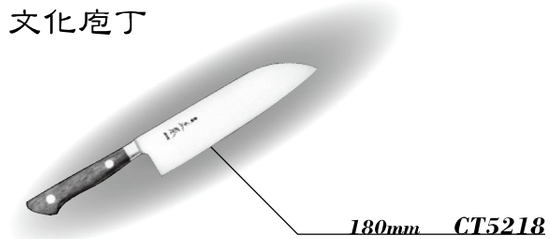
180mm	CT5018
210mm	CT5021
240mm	CT5024
255mm	CT5025
270mm	CT5027
300mm	CT5030
330mm	CT5033
360mm	CT5036

牛刀（幅広）



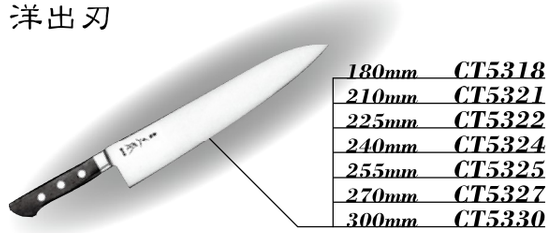
200mm	CT5120

文化庖丁



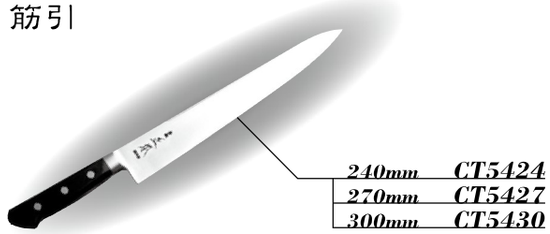
180mm	CT5218

洋出刃



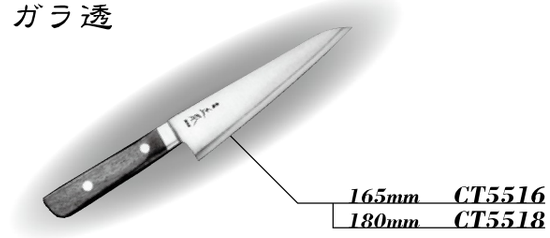
180mm	CT5318
210mm	CT5321
225mm	CT5322
240mm	CT5324
255mm	CT5325
270mm	CT5327
300mm	CT5330

筋引



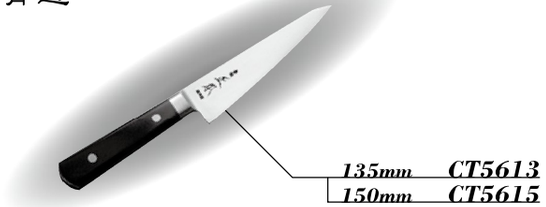
240mm	CT5424
270mm	CT5427
300mm	CT5430

ガラ透



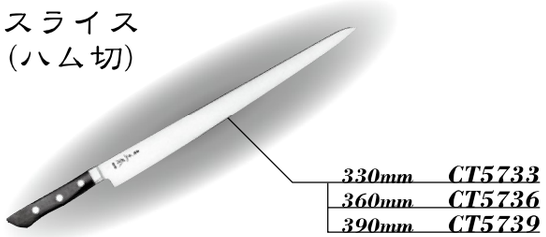
165mm	CT5516
180mm	CT5518

骨透



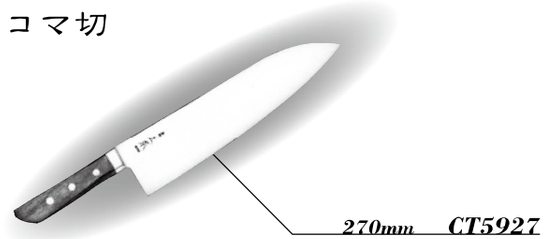
135mm	CT5613
150mm	CT5615

スライス
（ハム切）



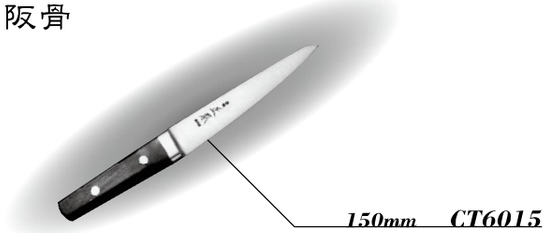
330mm	CT5733
360mm	CT5736
390mm	CT5739

コマ切



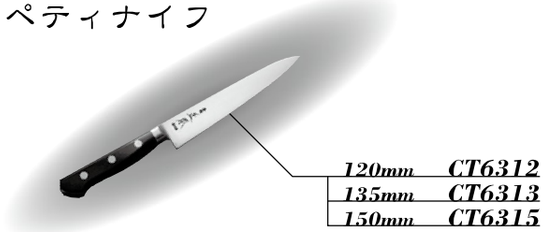
270mm	CT5927

阪骨



150mm	CT6015

ペティナイフ

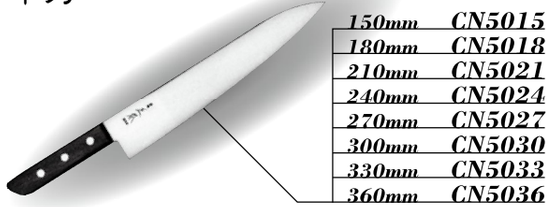


120mm	CT6312
135mm	CT6313
150mm	CT6315

※左刃・薄口・別型など製作致します。

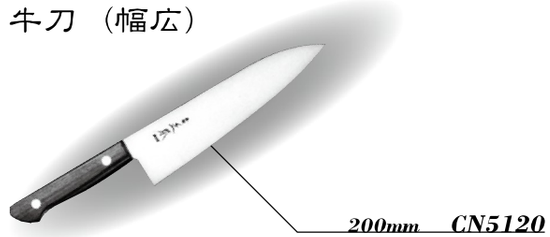
高級炭素鋼・紫丹柄 ツバナシ

牛刀



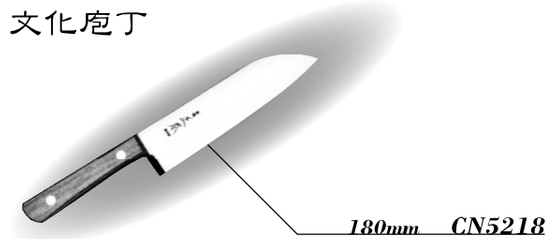
150mm	CN5015
180mm	CN5018
210mm	CN5021
240mm	CN5024
270mm	CN5027
300mm	CN5030
330mm	CN5033
360mm	CN5036

牛刀（幅広）



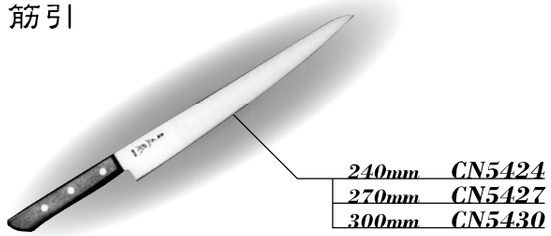
200mm	CN5120

文化庖丁



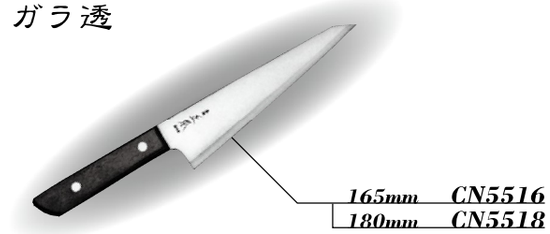
180mm	CN5218

筋引



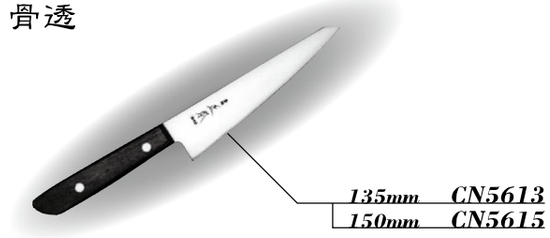
240mm	CN5424
270mm	CN5427
300mm	CN5430

ガラ透



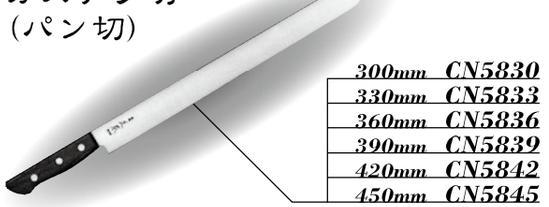
165mm	CN5516
180mm	CN5518

骨透



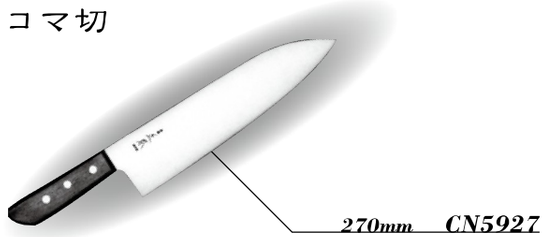
135mm	CN5613
150mm	CN5615

カステラ切
（パン切）



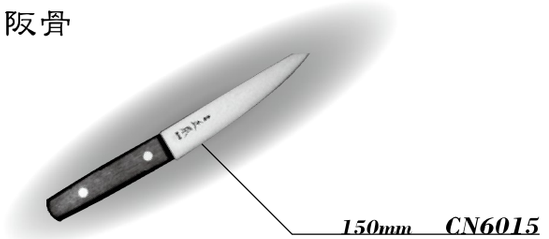
300mm	CN5830
330mm	CN5833
360mm	CN5836
390mm	CN5839
420mm	CN5842
450mm	CN5845

コマ切



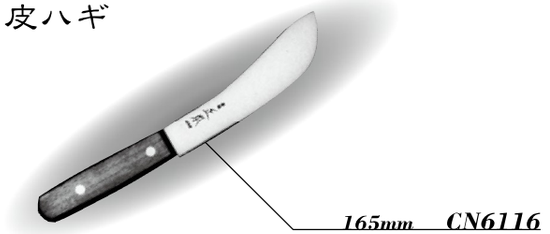
270mm	CN5927

阪骨



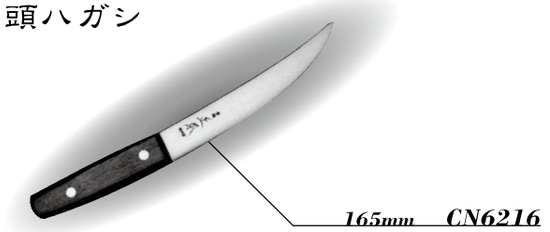
150mm	CN6015

皮ハギ



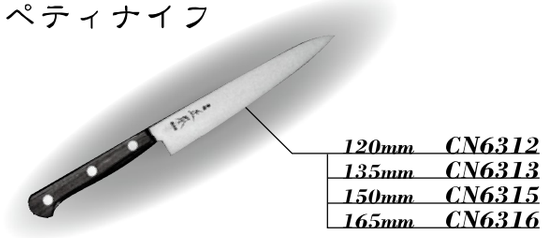
165mm	CN6116

頭ハガシ



165mm	CN6216

ペティナイフ



120mm	CN6312
135mm	CN6313
150mm	CN6315
165mm	CN6316

※発送（通信販売）も承ります。

高級炭素鋼・紫丹柄 ツバナシ<続き>

冷凍切

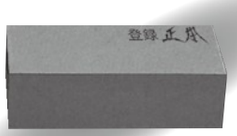
300mm　CN6430

牛刀型冷凍切

360mm　CN6536

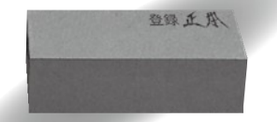
砥石

荒砥



大 #220　MT0101
小 #220　MT0102

中砥



大 #1000　MT0201
中 #1000　MT0202
小 #1000　MT0203
上 #1200　MT02EX

仕上砥

台付 #6000　MT0300
上 #8000　MT03EX

ヤスリ棒

ヤスリ棒

250mm　CT6525
300mm　CT6530
極上 250mm　CT6625
極上 300mm　CT6630

抜型

抜型

大中小セット　MN001S
特大　MN0000
大　MN0001
中　MN0002
小　MN0003

MN000S 抜型セット（ケース付）
①銀杏　②紅葉　③鶴　④羽子板　⑤菊の葉　⑥竹
⑦末広　⑧瓢箪　⑨木の葉　⑩亀　⑪松　⑫菊　⑬桜
⑭梅　⑮桔梗　15種類、各形状とも特大・大・中・小
４サイズ…計60個＋収納ケース

ムキモノ道具

坪錐

10本組　MD010S
丸 0.5 分　MD0105
丸 1 分　MD0110
丸 1.5 分　MD0115
丸 2 分　MD0120
丸 2.5 分　MD0125
丸 3 分　MD0130
丸 3.5 分　MD0135
角 1 分　MD0210
角 2 分　MD0220
角 3 分　MD0230
丸 4 分　MD0140
丸 5 分　MD0150
丸 6 分　MD0160
丸 7 分　MD0170
丸 8 分　MD0180

タズナ抜き（大・中・小組）

MD040S

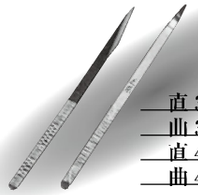
極細錐

MD0500

筒抜き

6本組　MD030S

切出し



直 3 分　MD0603
曲 3 分　MD0703
直 4 分　MD0604
曲 4 分　MD0704

繰抜き

特大　MD0800
大　MD0801
中　MD0802
小　MD0803

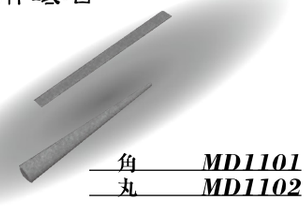
繰り小刀（サヤ付）

MD0900

ムキモノニッパー

MD1000

坪錐用砥石



角　MD1101
丸　MD1102

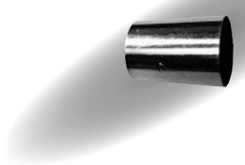
骨抜

東型丸 120mm　MD1212M
西型角 120mm　MD1212K

メ打

角　大　MD1301
角　中　MD1302
角　小　MD1303
八角大　MD1401
八角中　MD1402
八角小　MD1403

鰻ツメ



MD1700

卸金

豆　MD1800
5号　MD1805
6号　MD1806
7号　MD1807
8号　MD1808
10号　MD1810
12号　MD1812
15号　MD1815
18号　MD1818

サヤ

タコ引用
240mm MS0124
270mm MS0127
300mm MS0130
330mm MS0133
360mm MS0136
390mm MS0139

柳刃用
180mm MS0418
210mm MS0421
240mm MS0424
270mm MS0427
300mm MS0430
330mm MS0433
360mm MS0436
390mm MS0439

フグ引用
240mm MS0524
270mm MS0527
300mm MS0530
330mm MS0533
360mm MS0536

薄刃（東形、角形）用
150mm MS0615
165mm MS0616
180mm MS0618
195mm MS0619
210mm MS0621
225mm MS0622
240mm MS0624
270mm MS0627

薄刃（鎌形）用
105mm MS4010
150mm MS0715
180mm MS0718
195mm MS0719
210mm MS0721
225mm MS0722
240mm MS0724
270mm MS0727

鰹切用
270mm MS1027
285mm MS1028
300mm MS1030
330mm MS1033

サキ用
120mm MS1212
135mm MS1213
150mm MS1215
165mm MS1216
180mm MS1218
195mm MS1219
210mm MS1221
225mm MS1222
240mm MS1224
270mm MS1227

切付（片刃）用
240mm MS1724
270mm MS1727
300mm MS1730
330mm MS1733

出刃、黒打出刃用
105mm MS2010
120mm MS2012
135mm MS2013
150mm MS2015
165mm MS2016
180mm MS2018
195mm MS2019
210mm MS2021
225mm MS2022
240mm MS2024
270mm MS2027
300mm MS2030

舟行、卸、相出刃用
※名称をご指定ください。
150mm MS2415
165mm MS2416
180mm MS2418
195mm MS2419
210mm MS2421
225mm MS2422
240mm MS2424
270mm MS2427

ムキモノ用
180mm MS2718
210mm MS2721

水牛柄三枚打牛刀用
240mm MS2924
270mm MS2927
300mm MS2930

水牛柄牛刀用
240mm MS3124
270mm MS3127
300mm MS3130

水牛柄ペティ用
165mm MS4216

水牛柄スライス用
240mm MS4324

牛刀用
180mm MS5018
210mm MS5021
240mm MS5024
270mm MS5027
300mm MS5030
330mm MS5033
360mm MS5036
390mm MS5039

幅広牛刀用
200mm MS5120

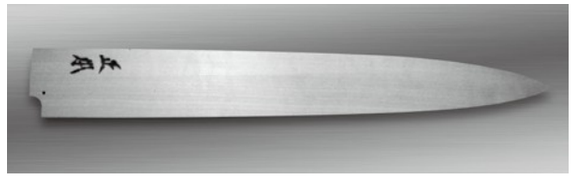
文化用
180mm MS5218

ガラ透用
180mm MS5518

骨透用
150mm MS5615

ペティナイフ用
150mm MS6315

柳刃用



柳刃用黒丹

柄

タコ引、柳刃、フグ用
※名称をご指定ください。
180mm EH0418
210mm EH0421
240mm EH0424
270mm EH0427
300mm EH0430
330mm EH0433
360mm EH0436
390mm EH0439

薄刃用
105mm EH4010
150mm EH0615
165mm EH0616
180mm EH0618
195mm EH0619
210mm EH0621
225mm EH0622
240mm EH0624
270mm EH0627

鰹切用
270mm EH1027
285mm EH1028
300mm EH1030
330mm EH1033

寿司切用
240mm EH1124

サキ用
120mm EH1212
135mm EH1213
150mm EH1215
165mm EH1216
180mm EH1218
195mm EH1219
210mm EH1221
225mm EH1222
240mm EH1224
255mm EH1225
270mm EH1227
300mm EH1230

切付用
240mm EH1724
270mm EH1727
300mm EH1730
330mm EH1733

出刃、黒打出刃用
105mm EH2010
120mm EH2012
135mm EH2013
150mm EH2015
165mm EH2016
180mm EH2018
195mm EH2019
210mm EH2021
225mm EH2022
240mm EH2024
270mm EH2027
300mm EH2030
330mm EH2033

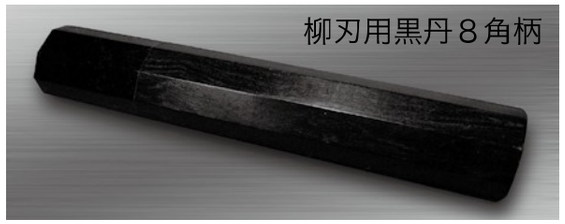
舟行、卸、相出刃用
※名称をご指定ください。
150mm EH2415
165mm EH2416
180mm EH2418
195mm EH2419
210mm EH2421
225mm EH2422
240mm EH2424
270mm EH2427

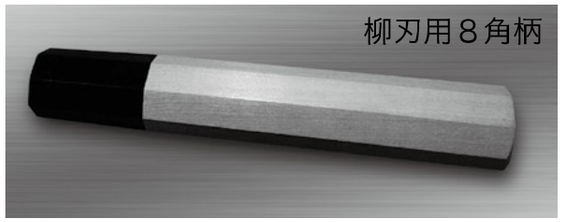
肉付用
300mm EH2830
330mm EH2833

水牛柄牛刀用
240mm EH3124
270mm EH3127
300mm EH3130

菜切用
165mm EH3616

菜切用洋白
165mm EH3816





※発送（通信販売）も承ります。

盛箸

黒丹柄・銀口・桐箱付

135mm MH0113
150mm MH0115
165mm MH0116
180mm MH0118

黒丹柄

120mm MH0412
135mm MH0413
150mm MH0415
165mm MH0416
180mm MH0418
210mm MH0421
240mm MH0424
270mm MH0427

朴柄

120mm MH0312
135mm MH0313
150mm MH0315
165mm MH0316
180mm MH0318
210mm MH0321
240mm MH0324
270mm MH0327

マナ箸

マナ箸　黒丹柄・角口

270mm MH0527
270mm サヤ付 MH050S

会社沿革　伝統の一振りを求めて…

	正本総本店沿革	日本の出来事
弘化 2 年（1845 年）	初代正本武州大沢（埼玉県）野鍛冶に誕生する。	3.12 アメリカ船マンハッタン号、漂流民を乗せ浦賀に入港し通商を求める。 3.27 江戸で大火。
文久 2 年（1862 年）	本焼鍛冶の秘伝を修めるため大阪へ。	7. 6 徳川慶喜、将軍後見職となる。
慶応 2 年（1866 年）	帰郷し、大沢にて料理庖刀を始める。	8.20 徳川慶喜、第十五代将軍に就任。
明治 5 年（1872 年）	正本銘料理庖刀の製造を販売始める。	9.13 新橋ー横浜間に鉄道が開業。 12. 3 太陽暦が採用され、この日が明治六年元旦となる。
明治 7 年（1874 年）	関東で初めて本焼物の料理庖刀を製造販売する。	1.17 板垣退助ら、民選議院設立建白書を提出。 7. 3 三宅島噴火。
明治 16 年（1883 年）	10 月 23 日正本の商標登録（No.20269）をする。	7. 7 鹿鳴館落成する。
明治 23 年（1890 年）	東京市本所区中之郷原庭町 26 番地（現墨田区吾妻橋）に正本総本店を開店する。	7. 1 第 1 回衆議院議員総選挙。

価格表 P17 参照

商品番号

商品番号の付け方は、下記の通りです。

HS0124
- 商品番号　形状ごとに設定した固有の数字です。
- 分類記号　製造方法や鋼の種類別に設定した記号です。
- 寸法　ミリ表示上 2 桁の数値

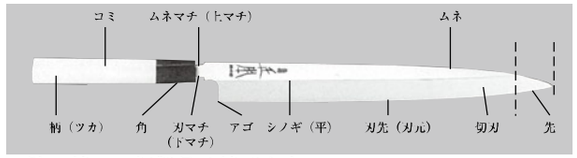
＜和庖刀＞
- ＨＩ…本焼・玉青鋼誂 壱鋼 乱打
- ＨＡ…本焼・玉青鋼誂 鏡面仕上
- ＨＳ…本焼・玉白鋼誂
- ＫＨ…本霞・八層打 玉青鋼誂
- ＫＡ…本霞・玉青鋼誂
- ＫＩ…本霞・玉白鋼誂 壱鋼
- ＫＳ…本霞・玉白鋼
- ＫＫ…霞・玉白鋼
- ＶＧ…コバルト鋼［サビにくい］
- ＳＷ…スウェーデン鋼［サビにくい］

＜洋庖刀＞
- ＳＴ…ハイカーボンステンレス鋼 ツバ付［サビにくい］
- ＳＮ…ハイカーボンステンレス鋼 ツバナシ［サビにくい］
- ＶＧ…コバルト鋼 ツバ付［サビにくい］
- ＡＴ…モリブデン鋼 ツバ付［サビにくい］
- ＡＮ…モリブデン鋼 ツバナシ［サビにくい］
- ＨＣ…最高級純鋼 ツバ付
- ＣＴ…最高級炭素鋼 ツバ付
- ＣＮ…高級炭素鋼 ツバナシ

＜中華庖刀＞
- ＣＣ…中華庖刀

こころよくご使用いただくために……

和庖刀



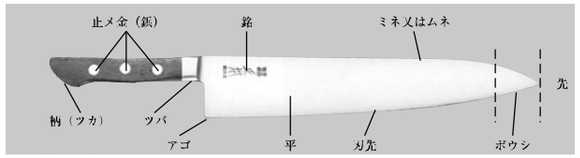
＜防　錆＞　鋼製品は錆びます。

1．おろしたての 1 ヶ月はスポンジ又は、柔らかいものにクレンザー等をつけてみがきあげて頂ければ、鏡のように美しくなり、さびにくくなります。
2．ご使用後はよく洗浄のうえ湯を通し、乾いたふきんでよくふきとって下さい。

＜刃付け＞

1．砥石は荒砥、中砥、仕上砥と 3 本ご用意下さい。
2．ご使用の砥石は必ず面直（つらなおし）をして下さい。
3．荒とぎ、中とぎはトクソを流さず利用してとげば早くかえりが付きます。かえりが付けば、それ以上は無駄とぎです。
4．庖刀と砥石の長辺は60°位で交差させる。
5．とぎたい部分に手をそえてできるだけ刃に近い所を押さえてといで下さい。
6．新しい庖刀やハガネのよくでている庖刀は、いつもより多めに裏側をといで下さい。

洋庖刀



＜注　意＞

1．薄くとぎすぎますと、刃こぼれの原因となるばかりでなく、甘く感じられ切れ味が悪くなります。
2．冷凍物を良く解凍せずに切りますと大きくかける原因となります。
3．出刃庖刀で骨を切るとき、アゴの部分の刃をあてがい、左手で押し切って下さい。
けっしてたたかないで下さい。
4．エビ、カニは洋出刃をご使用下さい。
5．おろしたての庖刀は刃元が薄いので気を付けてご使用下さい。
6．付け鋼の庖刀は、バイメタルの原理と加工硬化の原理で鋼の方に曲りますが、不良品ではありません。販売元で矯正して下さい。
7．登録正本製品は使いやすいようにマチの所が 5 mm程あけてあります。無理に入れますと水牛カツラが割れます。
8．用途に合った庖刀をご使用下さい。
9．庖刀に添付している取扱説明書を御使用前に必ずお読み下さい。

洋庖刀セット販売のご案内

ハイカーボンステンレス鋼

ST000S
パッカー柄ツバ付 10 点セット
（ケース付）

牛刀	ST5024	240mm
牛刀	ST5030	300mm
筋引	ST5427	270mm
骨透	ST5614	145mm
ペティ・ナイフ	ST6315	150mm
極上ヤスリ棒(大)	CT6630	300mm
オイスターナイフ	CC7295	95mm
骨抜 丸	MD1212M	120mm
メ打	MD1301	角大
洋食用庖刀ケース	MD1502	

最高級純鋼（黒丹柄）

HC000S
黒丹柄ツバ付 10 点セット
（ケース付）

牛刀	HC5027	270mm
筋引	HC5427	270mm
洋出刀	HC5324	240mm
ガラ透	HC5518	180mm
骨透	HC5615	150mm
ペティ・ナイフ	HC6315	150mm
極上ヤスリ棒(大)	CT6630	300mm
オイスターナイフ	CC7295	95mm
骨抜 丸	MD1212M	120mm
洋食用庖刀ケース	MD1502	

最高級炭素鋼（紫丹柄）

CT000S
紫丹柄ツバ付 10 点セット
（ケース付）

牛刀	CT5027	270mm
筋引	CT5427	270mm
洋出刀	CT5324	240mm
ガラ透	CT5518	180mm
骨透	CT5615	150mm
ペティ・ナイフ	CT6315	150mm
ヤスリ棒(大)	CT6530	300mm
オイスターナイフ	CC7295	95mm
骨抜 丸	MD1212M	120mm
洋食用庖刀ケース	MD1502	

氷細工ノミ・盛箸

和食用氷細工ノミ

KN005S
黒丹柄５本組セット

KN003S
黒丹柄３本組セット

平ノミ大	KN0136	36mm
平ノミ小	KN0124	24mm
角ノミ大	KN0230	30mm
丸ノミ	KN0336	36mm
サジ	KN0430	30mm
水抜きキリ２分	MD0120	
砥石　角	MD1101	
砥石　丸	MD1102	
氷ノミケース	MD1503	

洋食用氷細工ノミ

角ノミ	KN0524	24mm
平ノミ	KN0642	42mm
平ノミ	KN0651	51mm
平ノミ	KN0660	60mm
平ノミ	KN0675	75mm

盛箸（黒丹柄・銀口・桐箱付）

MH0113	135mm
MH0115	150mm
MH0116	165mm
MH0118	180mm

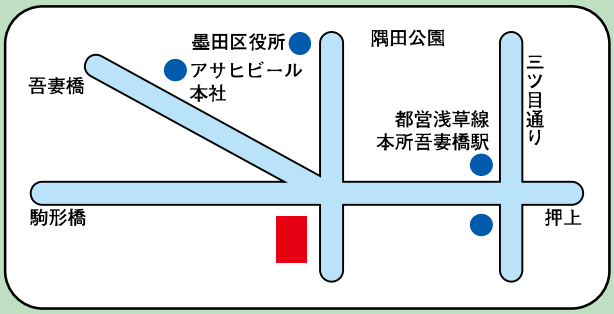
ご 注 意

正本 は**吾妻橋 正本総本店**の登録商標です。
類似品や模造品に充分ご注意ください。
お買上げの際には、**正本総本店製**とご指定の上
お求めください。

株式会社 正本総本店

〒130-0001 東京都墨田区吾妻橋1~6~5

TEL (03)3622-6356
FAX (03) 3621-2720



＜取扱金融機関＞
三菱東京ＵＦＪ銀行　押上支店
当座預金　口座番号　0726246
郵便振替口座番号 00150-1-14706

取り扱い店

このカタログに掲示しました仕様は、改良の為に予告なしに変更することがあります。